

Neubau REWE-Markt in Kirchheim



Vollversorger: Auf einer Verkaufsfläche von rund 1.500 Quadratmetern im Supermarkt findet der Kunde 25.000 Artikel.

Fotos: nh



Der Bereich Fleisch, Wurst und Käse ist das Highlight im neuen REWE-Supermarkt. Das Serviceteam steht den Kunden bei der großen Auswahl beratend zur Seite.

Über 25.000 Artikel im Sortiment

REWE eröffnete in Kirchheim einen hochmodernen Supermarkt mit neuester Technik

■ Eine riesengroße Auswahl an frischen Lebensmitteln und Getränken präsentiert in übersichtlicher und modernster Einrichtung, über 120 breite Kundenparkplätze und Öffnungszeiten von 6 bis 22 Uhr garantieren den Kunden in Kirchheim seit dem 28. November 2013 einen bequemen und angenehmen Einkauf. An Stelle des ehemaligen und etwas in die Jahre gekommenen Geschäftes ist ein neuer Supermarkt der Superlative entstanden. Auch der zugehörige REWE-Getränkemarkt wurde innen wie außen renoviert und modernisiert.

Qualitätsmetzgerei mit Bistro

Der Bereich Fleisch, Wurst und Käse ist das Highlight im neuen REWE-Supermarkt in Kirchheim. Die großzügige Bedienungsabteilung wird nach dem REWE Qualitätsmetzgereikonzept betrieben, das bereits in über 1.000 REWE-Märkten in Deutschland erfolgreich im Einsatz ist. „Ich bin der festen Überzeugung, dass die Kunden von unserer Frische und Auswahl im Bereich Fleisch, Wurst und Käse begeistert sein werden,“ verspricht der selbstständige REWE Kaufmann, Bernd Messerschmidt. Besonders stolz ist er, dass er den erfahrenen Fleischermeister und Feuermeister von Bad Hersfeld, Klaus Otto, als Abteilungsleiter für sich gewinnen konnte.

Das Sortiment umfasst ne-



Kundenmagnet ist die Obst- und Gemüseabteilung mit einer großen Auswahl an verzehrfertigen Obstsnacks sowie einer Salatbar, an der sich die Kunden ihren frischen Salat selbst zusammenstellen können.

ben dem klassischen Metzgereisortiment auch viele regionale und internationale Spezialitäten. Feinschmecker können sich zukünftig auf „die besten Steaks der Welt“ freuen, denn im Sortiment von Fleischermeister Klaus Otto gibt es das weltbekannte Dry Age Beef. Des Weiteren wird Iberico Premium Schweinefleisch angeboten, welches ebenfalls ein Hochgenuss für Kenner ist. Im neuen Bistrobereich mit Steh- und Sitzplätzen werden von 6 bis 22 Uhr warme Speisen wie Leberkäse, Haxen, Braten, Schnitzel, Hähnchen und Vieles mehr angeboten.

Auf einer Verkaufsfläche von rund 1.500 Quadratmetern im Supermarkt und 650 Qua-

dratmetern im Getränkemarkt bietet der neue Vollversorger, der durch eine attraktive und helle Architektur überzeugt, nun ein erweitertes Sortiment von insgesamt 25.000 Artikeln an. „Wir verfügen zukünftig über Produkte aus vielen Ländern Europas und auch der Drogeriebereich hat sich erheblich vergrößert und stellt sich als Fachabteilung dar. Im Getränkemarkt wurde das Angebot ebenfalls erweitert. In unserer neuen Weinabteilung werden Liebhaber guter Tropfen mit Sicherheit fündig“ freut sich Betreiber Bernd Messerschmidt.

Ein weiterer Kundenmagnet ist die Obst- und Gemüseabteilung mit einer großen Auswahl

an verzehrfertigen Obstsnacks sowie einer Salatbar, an der sich die Kunden ihren frischen Salat selbst zusammenstellen können.

Regionale Produkte

Ergänzt wird das Sortiment durch die „Landmarkt“-Produkte von regionalen landwirtschaftlichen Betrieben, die ihre Erzeugnisse direkt im REWE-Markt anliefern. Die Auswahl reicht von Obst, Gemüse und Eiern über Wurst, Brot und Nudeln bis hin zu Ölen, Konserven und Spirituosen. In der Eingangszone betreibt die Bäckerei Gerlach ein attraktives Café mit großem Sitzbereich. (red)



Feinschmecker erhalten regionale und internationale Fleischspezialitäten.